

Moučník "Opilý František"



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

5091 kalorií , **8 g** cukrů , **320 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/moucnik-opily-frantisek>

Příprava

Z 20 dkg másla, 25 dkg cukru krupice, 6 žloutků, 6 dkg hladké mouky, 6 dkg polohrubé mouky 1/2 prášku do pečiva, 1,5 lžíce kakaa, naposledy vmícháme opatrně sníh z šesti bílků. Nalijeme na vymaštěný a vysypaný plech. Upečený moučník potřeme meruňkovou marmeládou. Na ni dáme směs z ořechů, cukru a rumu. Nakonec potřeme čokoládovou polevou.

Ingredience

- 20 dkg másla
- 25 dkg cukru krupice do těsta
- 6 vajec
- 6 dkg hladké mouky
- 6 dkg polohrubé mouky
- 0,5 prášku do pečiva
- 1,5 lžíce kakaa
- 25 dkg mletých ořechů
- 25 dkg cukru moučka na nádivku
- 200 ml rumu
- meruňková marmeláda
- čokoládová poleva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník